



Haselnusstängeli

lese T.T Seite 298 , unterstreiche Wichtiges - Arbeitsplatz mit Geräten einrichten
Armbündel, Ringe oder Uhren ablegen – Hände gewaschen?
Küche wieder ... viel Spass!

Teigverarbeitung

Teig

Teig 10 mm dick auswallen (verwende Teighölzer als Auswallhilfe)
mit Teigspachtel Stängeli von 1 x 5 cm schneiden
auf Backblech geben
mit Eigelb bestreichen

Backen

Ofenmitte 180°C 10 – 15 Minuten